

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 11/03/11)

NOSTALGIA
ELECTRICS™



CCP399

Vintage Collection™
Old Fashioned Movie Time Popcorn Cart

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et Recettes



Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz
325 Watts, 2.71 Amps

ENGLISH

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge nor cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. NEVER force Kettle in or out of the brackets as this may cause gears to become misaligned and appliance will not operate properly.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.

12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
14. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
15. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**

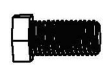
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART, a product in Nostalgia Electrics' Vintage Collection.™ This 48" tall vendor-style popcorn cart will be the hit of every party. It pops up to eight cups of hot, fresh, kettle cooked popcorn per batch. Providing a vintage look and feel, reminiscent of silent movie houses and carnivals circa-early 1900s, the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART is designed for home use. It features a large, stainless steel kettle with a built-in stirring system and kernel catcher to keep unpopped kernels out of each perfect batch. There is a compartment in the base of the unit to store supplies, making it easy to keep the cart well stocked and organized. The OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART has an easy-to-clean design. Its accessible height makes serving a snap.

PARTS & ASSEMBLY

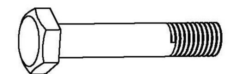
Hardware



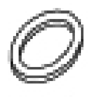
#1 Screw (10mm)
Qty. 6

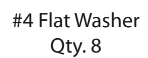


#2 Screw (20mm)
Qty. 4

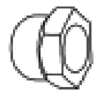


#3 Bolt (65mm)
Qty. 4





#4 Flat Washer
Qty. 8



#5 Nut Cap
Qty. 6

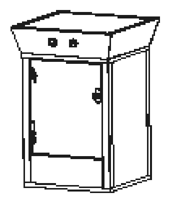


#6 Screw (10mm)
Qty. 2

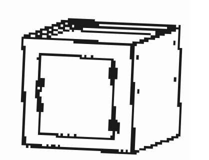


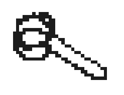
#7 Nut Cap
Qty. 2

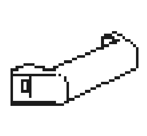
Parts

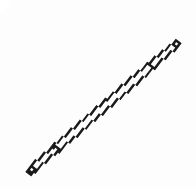

(A) Main Unit

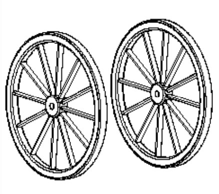

(B) Kernel Measuring Cup (2 ounces)

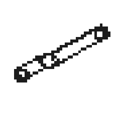

(C) Storage Compartment

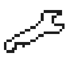

(D) Oil Measuring Spoon (1 Tbsp.)

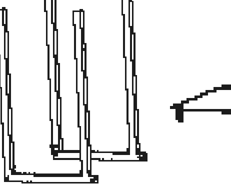

(E) Push Handle


(F) Axle Rod

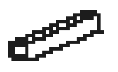

(G) Wheel

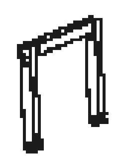

(H1) Wrench

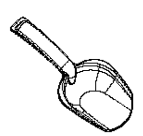


(H2) Wrench


(I) Base Support

(J) Bottom Plate


(K) Cross Bar

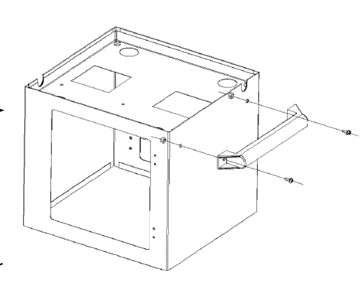

(L) Leg Assembly


(M) Popcorn Scoop

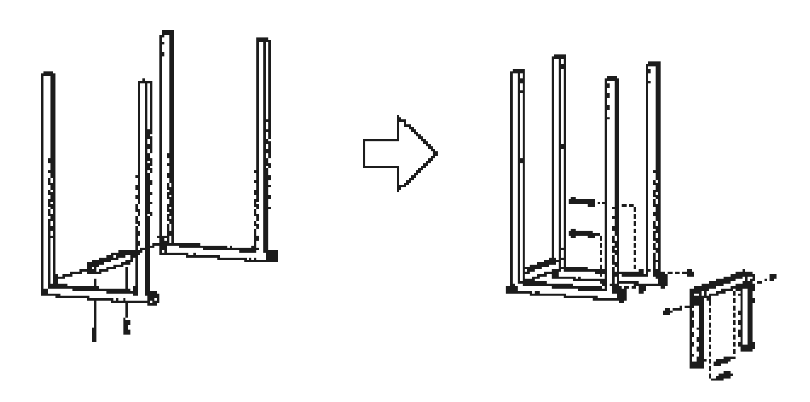
ENGLISH

Assembly of Base Support

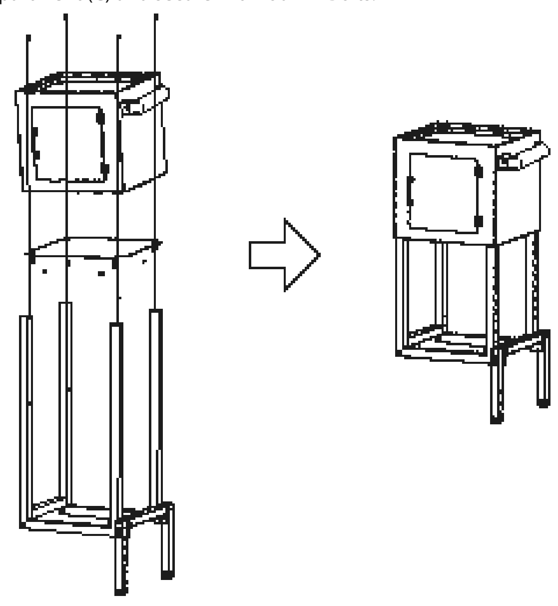
1. Attach Push Handle (E) from inside Storage Compartment (C) using supplied #6 Screws and #7 Nuts.



2. Insert Cross Bar (K) into the square inserts on the inside of Base Support (I) and secure from below with two #1 Bolts. Insert the Leg Assembly (L) over the protruding ends of the Base Support (I) and fasten from the inside of Base Support (I) using four #3 Bolts, four #4 Flat Washers, and four #5 Nut Caps.

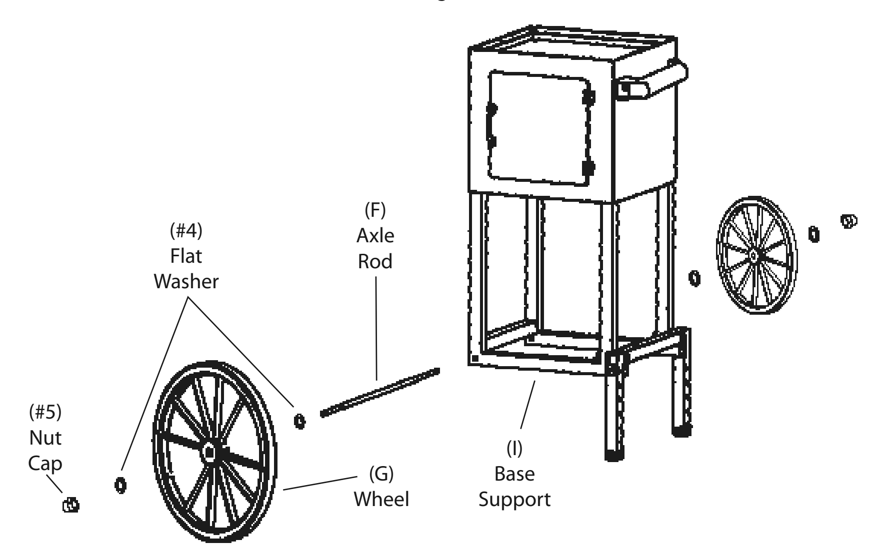


3. Secure Bottom Plate (J) to Base Support (I) using four #1 Bolts.
4. Assemble Base Support (I) into the bottom of the Storage Compartment (C) and secure with four #2 Bolts.



Assembly of Wheels

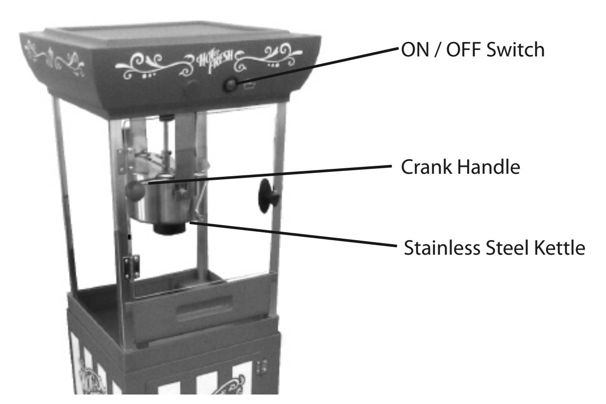
1. Insert Axle Rod (F) into Base Support (I).
2. Put on #4 Flat Washer. Slide Wheel (G) into Axle Rod (F) and add a second #4 Flat Washer.
3. Use the end of Wrench (H2) with small notch to hold the Axle Rod notch in place. While holding Axle Rod (F) in place, tighten the #5 Nut Cap with Wrench (H1).
4. Add #4 Flat Washer, second Wheel (G), another #4 Flat Washer, and #5 Nut Cap to the other side of the Axle Rod (F), following the directions above.



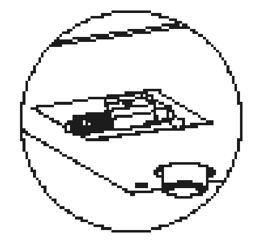
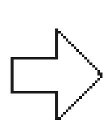
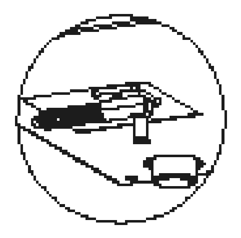
ENGLISH

ENGLISH

Assembly of Main Unit



1. Place Main Unit (A) onto the top of the Storage Compartment (C).
2. Ensure that the two inserting pins at the bottom of the Main Unit (A) line up correctly so that Main Unit (A) can be locked under the beam of the Storage Compartment (C).

HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Wipe down the inside of the Kettle and be sure it is properly placed in the brackets before starting.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn, cooking oil, Kernel Measuring Cup (B) and Oil Measuring Spoon (D). (Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit).
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
4. Make sure Kettle is properly secured in support brackets.
5. Make sure Kettle motor is plugged in.
6. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine (see illustration above for location of switches). Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Turn unit OFF.
8. Use the Oil Measuring Spoon (D) supplied with your OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART to add 1 tablespoon of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For best popping results, it is suggested to use light vegetable oil.
9. Add popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup (B).
   NOTE: If you are using pre-measured packages of corn kernels or popcorn making kits, you must still measure out the corn kernels and oil using the supplied Kernel Measuring Cup (B) and Oil Measuring Spoon (D). Always follow this rule: 1 Tbsp. oil + 2-oz. popcorn = 8 cups popcorn.
10. Turn the unit ON and close the door. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the flip lids on the Kettle - just like at the theater!
11. Use your Popcorn Scoop (M) to scoop and serve.

ENGLISH

HELPFUL TIPS

SMOKING

If your OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged before cleaning. Unplug the outer plug to the outlet as well as the Kettle motor plug inside the Main Unit (A).
2. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit (A), then wipe with a non-abrasive towel to dry.
3. Unplug Kettle motor and remove Kettle from support brackets.
4. Take Kettle out of the Main Unit (A). After removing Kettle from Main Unit (A), fill $^2/_3$ of Kettle with hot, soapy water.
5. Let the Kettle sit for 15 – 20 minutes to cut the grease. (Time may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary)
6. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
7. Rinse inside carefully and dry.
8. Wipe outside of Kettle with damp cloth and dry.

   NOTE: To protect the motor plug from getting wet, **never immerse the Kettle in any liquid**. Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

ENGLISH

The OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART makes hot, fresh, theater style popcorn every time – anytime!
Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

- Regular theater style popcorn – add butter and salt.
- Add a pinch of sugar and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any gourmet popcorn seasoning kit.
- Try some of these fun recipes:

1 Gallon = 16 Cups

PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon Popped Corn
- 1 Tsp. Garlic Powder
- 3 Green Onions, finely chopped
- ½ Tsp. Cracked Pepper
- 1 Tsp. Sea Salt
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste)
- 3 Tbsp. Olive Oil, heated

Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 10.

Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.

In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.

Toss until well coated.

Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.

You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- 1 Gallon Popped Corn
- ½ Cup Corn Syrup
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp. Salt
- 1 Stick of Butter, softened

Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 10.

Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.

Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.

Remove from heat.

Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.

Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

ENGLISH

CHUNKY MONKEY

- 1 Gallon Popped Corn
- 1 12-oz. Bag Semi-Sweet Chocolate Chips
- 1 12-oz. Bag Peanut Butter Morsels
- 4.2-oz. Bag Banana Chips, broken into small pieces
- 11-oz. Bag Peanuts

Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 10.

Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Toss together popcorn and banana chips.

Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.

Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.

Allow to cool.

When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon Popped Corn
- 1 12-oz. Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
- 1¼ cup Peppermint Sticks, crushed

Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 10.

Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Spread popcorn evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate over popcorn.

Sprinkle crushed peppermints over chocolate.

Allow to cool.

When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART / CCP399

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/#!/NostalgiaElectrics.

CONTENIDO

SEGURIDAD

ESPAÑOL

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del Electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hz
325 Watts, 2.71 Amps

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA utilice una esponja ni un paño que sean abrasivos.
4. NUNCA utilice un estropajo para limpiar el equipo
5. NUNCA deje el equipo sin atención mientras lo esté utilizando.
6. NUNCA fuerce el caldero al introducirlo en los soportes ni al extraerlo de los mismos, ya que esto puede provocar que los engranajes queden mal alineados y que el equipo no trabaje adecuadamente.
7. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté usándola y durante su limpieza.
8. NO opere este equipo si tiene el cable o el enchufe dañados, o si funciona inadecuadamente.
9. NO limpie ninguno de los componentes de este equipo en una lavadora de platos.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
12. Este equipo no debe ser operado nunca por niños pequeños ni por personas con dificultades en el aprendizaje si no están debidamente supervisados.
13. Los niños pequeños deben estar bajo supervisión mientras estén en la proximidad del equipo para garantizar que no jueguen con el.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se estén utilizando equipos electrodomésticos, incluyendo este equipo, se deben seguir precauciones de seguridad básicas.

1. Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.
2. Mantenga cerrada la puerta de la unidad principal mientras lo esté operando. No toque el caldero mientras esté operando el equipo, se pone MUY CALIENTE.
3. Para protegerse de los choques eléctricos no sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni cualquier otra parte de este equipo en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
6. NO opere ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, ni si el equipo ha sido dañado de cualquier manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de estos puede causar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Coloque el equipo tan cerca del tomacorriente como sea posible para evitar lesiones ocasionadas al tropezar con el cable eléctrico.

10. NO deje el motor del caldero trabajando una vez que haya cesado la explosión de las palomitas.
11. Cuando se mueva este equipo deben tomarse precauciones extremas.
12. NO use el equipo para otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.
13. Un equipo que esté enchufado en un tomacorriente no debe dejarse sin supervisión mientras esté en operación.
14. Antes de usar el caldero verifique que no haya en él objetos extraños.
15. Asegúrese de que el caldero esté colocado adecuadamente en los soportes antes de operarlo y de que el enchufe del motor esté enchufado en el caldero.
16. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que se enrede o que se tropiece con el.
17. Se pueden utilizar cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado durante su uso.
18. Las características nominales indicadas en un cable de extensión deben ser al menos iguales que las del electrodoméstico.
19. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. **Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aún no entra bien, contacte con un electricista calificado. No trate de realizar ninguna modificación en el enchufe.**

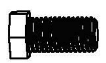
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART, un producto Vintage Collection™ de Nostalgia Electrics. Este carro de palomitas de maíz estilo vendedor de 48" de altura será un éxito en cada fiesta. En cada tanda se pueden elaborar en el caldero hasta ocho tazas de palomitas de maíz calientes y frescas. Proporcionando un estilo y un sentimiento antiguos que hacen recordar las casas del cine silente y los carnavales de principios de los años 1900s, el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART está diseñado para uso doméstico. Posee un caldero grande de acero inoxidable con un sistema de agitación incorporado y un receptor de granos para mantener los que no se abren fuera del lote terminado. Hay un compartimiento en la base de la unidad para almacenar suministros, de modo que sea fácil mantener el carrito bien abastecido y organizado. El OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART tiene un diseño que facilita su limpieza. Su altura accesible hace que servir sea muy fácil.

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

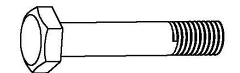
Hardware



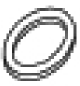
No. 1 Tornillo (10 mm)
Cant. 6



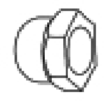
No. 2 Tornillo (20mm)
Cant. 4



No. 3 Perno (65 mm)
Cant. 4



No. 4 Arandela Plana
Cant. 8



No. 5 Tapa de Tuerca
Cant. 6

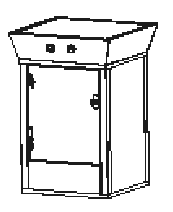


No. 6 Tornillo 10 mm)
Cant. 2

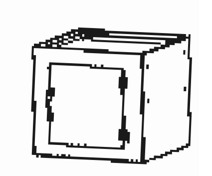


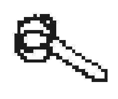
No. 7 Tuerca
Cant. 2

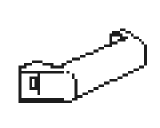
Partes

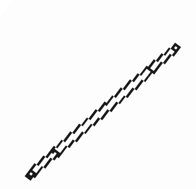

(A) Unidad Principal

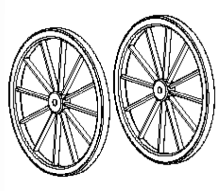

(B) Medida para Granos (12 oz.)

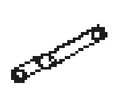

(C) Compartimiento de Almacenamiento

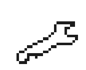

(D) Medida para Aceite (1 cucharada)

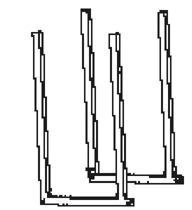

(E) Agarradera para Empujar

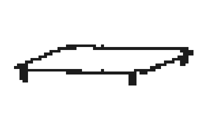

(F) Barra de Eje

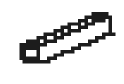

(G) Ruedas

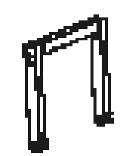

(H1) Llave

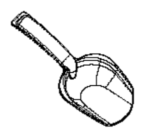

(H2) Llave


(I) Soporte de Base


(J) Placa Inferior


(K) Barra Transversal

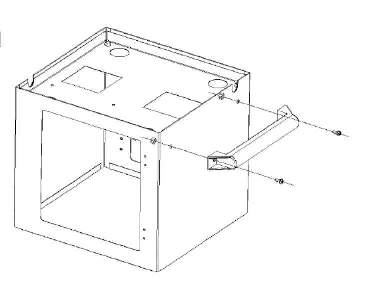

(L) Conjunto de las Patas


(M) Pala para Servir las Palomitas de Maíz

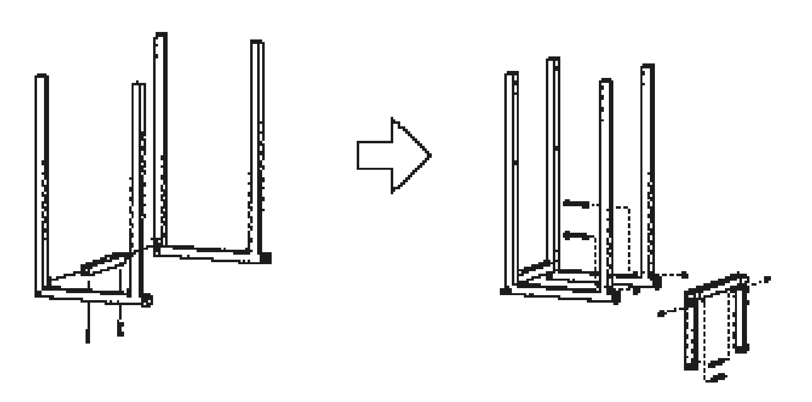
ESPAÑOL

Conjunto del soporte de base

1. Fije la Agarradera para Empujar (E) desde dentro del Compartimiento de Almacenamiento (C) utilizando los Tornillos No. 6 y las Tuercas No. 7 suministrados.

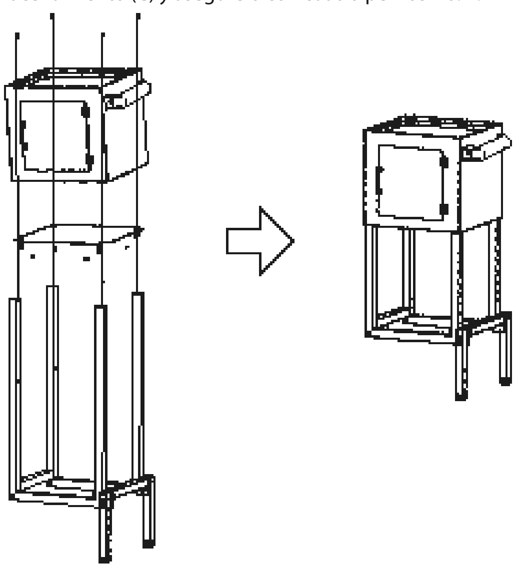


2. Inserte la Barra Transversal (K) en los insertos cuadrados que están por la parte interior del Soporte de Base (I) y asegúrela desde abajo con dos Pernos Nº 1. Inserte el Conjunto de las Patas (L) por los extremos sobresalientes del Soporte de la Base (I) y apriételo desde el interior del Soporte de la Base (I) utilizando cuatro Pernos No. 3, cuatro Arandelas Planas No. 4 y cuatro Tapas de Tuerca No. 5.



3. Asegure la Placa Inferior (J) al Soporte de Base (I) utilizando cuatro Pernos No. 1.

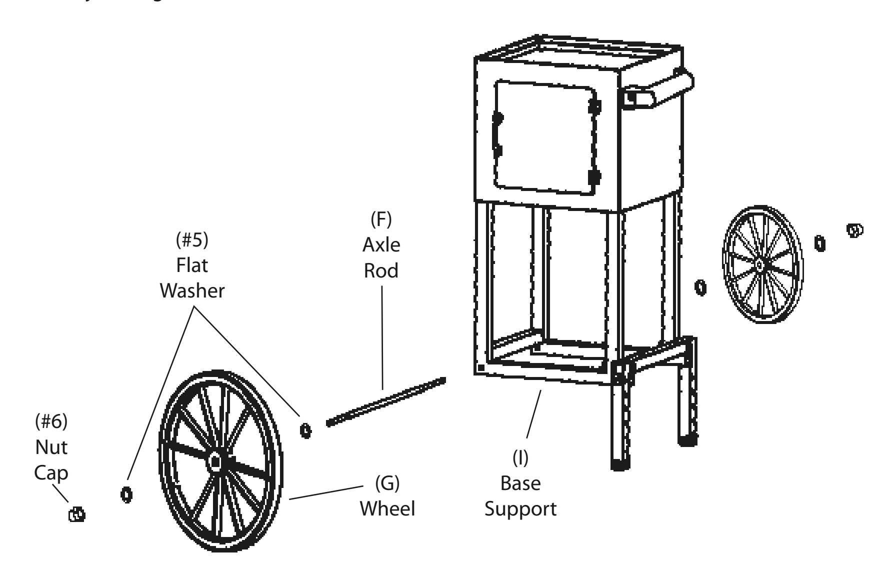
4. Ensamble el Soporte de Base (I) en la parte inferior del Compartimiento de Almacenamiento (C) y asegúrelo con cuatro pernos No. 2.



ESPAÑOL

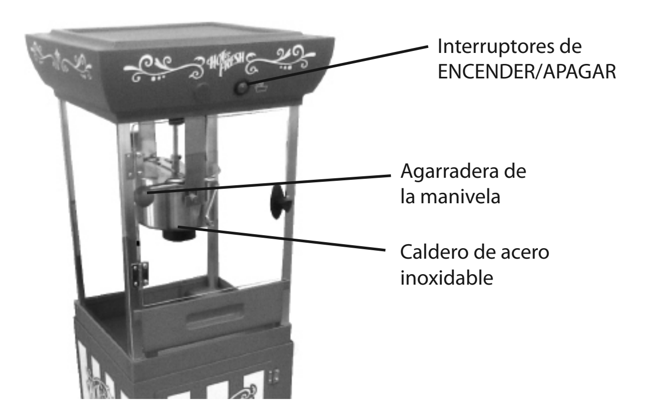
Ensamblaje de las ruedas

1. Inserte la barra de eje (F) en el soporte de base (I).
2. Coloque una arandela plana Nº 5. Deslice la rueda (G) en la barra de eje (F) y añada otra arandela plana Nº 5.
3. Utilice el extremo de la Llave (H2) con una pequeña muesca para mantener en su lugar la muesca de la Barra de Eje. Mientras sostiene la Barra de Eje (F) en su lugar, apriete la Tapa de Tuerca No. 6 con la Llave (H1).
4. Añada una arandela plana Nº 5, la segunda rueda (G), otra arandela plana Nº 5 y una tapa de tuerca Nº 6 en el otro extremo de la barra de eje (F), siguiendo las instrucciones dadas anteriormente.

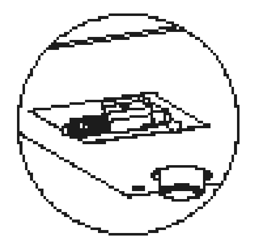


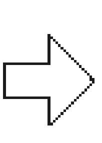
ESPAÑOL

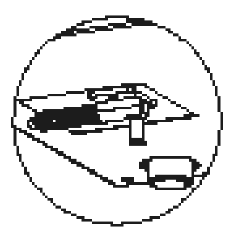
Ensamblaje de la unidad principal



1. Coloque la unidad principal (A) encima del compartimiento de almacenamiento (C).
2. Asegúrese de que los dos pasadores de inserción en la parte inferior de la Unidad Principal (A) estén alineados correctamente de modo que la Unidad Principal (A) pueda fijarse bajo la viga del Compartimiento de Almacenamiento (C).







ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie al interior de la unidad frotándola con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y a continuación frótela con una toalla seca no abrasiva. Limpie bien el interior del caldero y asegúrese de que esté bien colocado en los soportes antes de comenzar.

1. Antes de comenzar, busque una superficie plana cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté alejado de cualquier fuente de suministro de agua. Si es necesario, se acepta el uso de un cable de extensión.
2. Haga acopio de los suministros para hacer palomitas de maíz: maíz para palomitas, sazonadores, tazones o bolsas para contener las palomitas, aceite para cocinar, Medida para granos (B) y Medida para aceite (D). (Estos últimos se incluyen con la unidad).
3. Enchufe el equipo estando en interruptor de alimentación en la posición de apagado (OFF).
4. Asegúrese de que el caldero esté firmemente asegurado en los soportes.
5. Asegúrese de que el motor del caldero esté acoplado.
6. Encienda el equipo colocando el interruptor de alimentación que está en la parte superior de la máquina en la posición de encendido (ON) (consulte la ilustración anterior para ver la ubicación de los interruptores). Deje que el equipo funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
7. Apague la unidad.
8. Utilice la Medida para aceite (D) suministrada con su OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART™ para añadir 1 cucharada de su aceite favorito en el caldero. Para un mejor resultado en la obtención de las palomitas, se sugiere el uso de aceite vegetal ligero.
9. Añada maíz para palomillas al Caldero usando la Medida para granos (B) suministrada. NOTA: Si está utilizando paquetes ya medidos de granos de maíz para palomitas o conjuntos para hacer palomitas, de todos modos debe medir los granos de maíz y el aceite utilizando la Medida para granos (B) y la Medida para aceite (D) suministradas. Siga siempre la regla: 1 cucharada de aceite + 2 onzas de maíz para palomitas = 8 tazas de palomitas de maíz.
10. ENCIENDA la unidad y cierre la puerta. Casi de inmediato oirá el crepitar de las palomitas. Comenzarán a salir palomitas frescas y calientes por las tapas inclinadas del caldero, ¡igual que en el teatro!
11. Utilice su Pala para servir las palomitas de maíz (M) para extraer y servir.

CONSEJOS ÚTILES

EMISIÓN DE HUMO

Si su OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART comienza a emitir humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la emisión de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre un uso y otro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desconecte el enchufe exterior del tomacorriente así como el enchufe del motor del Caldero dentro de la Unidad Principal (A).
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos ligeramente húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la Unidad Principal (A); a continuación frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Desenchufe el motor del caldero y retire el caldero de los soportes.
4. Saque el Caldero de la Unidad Principal (A). Después de retirar el Caldero de la Unidad Principal (A), llénelo hasta 2/3 de su capacidad con agua jabonosa caliente.
5. Deje en reposo el Caldero por un tiempo de 15 a 20 minutos para que la grasa se corte. (El tiempo puede variar, use su propio juicio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria).
6. Vacíe el agua. Si es necesario, utilice el lado de frotar de una esponja de fregar para limpiar el interior del Caldero.
7. Enjuague cuidadosamente el interior y séquelo.
8. Frote el exterior con un paño húmedo y séquelo.

NOTA: Para proteger de la humedad el enchufe del motor, nunca sumerja el caldero en ningún líquido. Nunca coloque ninguna pieza en la lavadora de platos. Lávelas siempre a mano.

RECETAS

El OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART hace siempre palomitas de maíz calientes, frescas, iguales que las del teatro, ¡en cualquier momento!

Disfrute sus palomitas acabadas de hacer en una variedad formas:

- Palomitas de maíz estilo regular de teatro, añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para que tengan un sabor dulzón.
- Palomitas condimentadas - añada condimentos de cualquier juego de condimentación para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANAS

- 3.79 L de palomitas de maíz
- 5 mL de polvo de ajo
- 3 cebollas verdes finamente picadas
- 2½ mL de pimienta triturada
- 5 mL de sal marina
- 90 g. de queso parmesano, rallado (cantidad al gusto)
- 45 mL de aceite de oliva caliente

Procese las palomitas de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART según se indica en la página 37.

Mezcle el ajo en polvo, las cebollas verdes, la pimienta triturada, la sal marina y el queso parmesano. Póngalo a un lado.

En un tazón grande, vierta el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.

Voltéelas hasta que estén bien recubiertas.

Añada lentamente los ingredientes secos mientras agita continuamente las palomitas de maíz hasta que estén bien recubiertas.

También puede agitar los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz en una bolsa de papel o muselina.

ESPAÑOL

BOLAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- 3.79 L de maíz para palomitas
- 120 mL de sirope de maíz
- 100 g. de azúcar granulada
- 2½ mL de sal
- 1 barra de mantequilla, blanda

Procese las palomitas de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART según se indica en la página 37.

Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal en un recipiente y disuélvalas a temperatura media durante alrededor de 3 minutos.

Añada las palomitas de maíz en un recipiente a baja temperatura, agitando y sacudiendo continuamente hasta que las palomitas estén uniformemente recubiertas.

Retírelas del fuego.

Use la mantequilla blanda para formar bolas mientras que la mezcla de las palomitas está aún tibia.

Envuelva las bolas individuales en envoltura plástica, amárrelas y almacénelas a temperatura ambiente.

CHUNKY MONKEY

- 3.79 L de maíz para palomitas
- 1 bolsa de 340 g. de chips de chocolate semi dulce
- 1 bolsa de 340 g. de pedazos de mantequilla de maní
- 1 Bolsa de 119 g. de chips de plátano, reducidos a pedazos pequeños
- Bolsa de 311 g. de maní

Procese las palomitas de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART según se indica en la página 37.

Derrita los chips de chocolate y de la mantequilla de maní en el horno, según las recomendaciones del embalaje.

Cubra la bandeja para hornear galletas con papel encerado.

Mezcle las palomitas de maíz y los chips de plátano agitándolas.

Distribuya uniformemente la mezcla de palomitas de maíz y de chips de plátano sobre la bandeja para hacer galletas.

Distribuya la mezcla de chocolate y mantequilla de maní fundidos sobre las palomitas de maíz y los chips de plátano.

Coloque el maní sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate y la mantequilla de maní se haya endurecido, divida el Chunky Monkey en pedazos.

Puede guardarse en bolsas plásticas en el congelador.

BARRA DE PALOMITAS A LA MENTA

- 3.79 L de palomitas de maíz
- 1 bolsa de 340 g. de chips de chocolate semi dulce o negro
- 160 g. de tallos de menta, triturados

Procese las palomitas de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART según se indica en la página 37.

Funda los chips de chocolate en el horno, según lo recomendado en el embalaje.

Cubra la bandeja para hornear galletas con papel encerado.

Distribuya uniformemente las palomitas de maíz sobre la bandeja.

Coloque el chocolate fundido sobre las palomitas.

Distribuya la menta triturada sobre el chocolate.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate se haya endurecido, divida en pedazos la barra de palomitas a la menta.

Puede guardarse en bolsas plásticas en el congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART / CCP399

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:
Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.



Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 Volts, 60 Hz
325 watts, 2,71 ampères

FRANÇAIS

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. Ne JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasi(f)ve.
4. Ne JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'Appareil.
5. Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
6. Ne JAMAIS forcer la Chaudière hors de ses supports, car ceci pourra fausser l'engrenage, et l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
7. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
8. NE PAS faire fonctionner le présent appareil avec un cordon ou une prise endommagé(e), ni s'il ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS nettoyer des pièces du présent appareil au lave-vaisselle.
10. Gardez hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
12. Les jeunes enfants non supervisés et les personnes ayant une déficience cognitive ne doivent jamais faire fonctionner le présent appareil.
13. Les jeunes enfants devraient être supervisés lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce dernier.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des précautions de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Garder la porte de l'Appareil principale fermée pendant le fonctionnement. Ne pas toucher la Chaudière en fonctionnement; elle devient très chaude.
3. Pour se protéger des secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce du présent appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé près des enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. NE PAS faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé(e), ni si l'appareil a été endommagé de quelque manière. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour révision ou réparation.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires pourra entraîner des blessures.
8. NE PAS utilise à l'extérieur.
9. Placer l'appareil le plus proche possible d'une prise murale de manière

à éviter les blessures liées aux trébuchements sur le cordon.

10. NE PAS laisser le moteur de la Chaudière fonctionner une fois que le maïs aura éclaté.

11. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer le présent appareil.

12. NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il est prévu.

13. An appareil qui est branché dans une prise de courant, ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

14. Vérifier la présence d'objets étrangers avant son utilisation.

15. S'assurer que la Chaudière est correctement fixée aux supports avant son fonctionnement et que la fiche du moteur est branchée dans la Chaudière.

16. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

17. Un cordon d'alimentation détachable plus long pourra être utilisé si une attention particulière y est accordée.

18. La puissance nominale électrique indiquée sur une rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.

19. Le présent appareil comporte une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de secousse électrique, cette fiche est destinée à s'intégrer dans une prise polarisée d'une seule façon. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.**

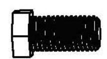
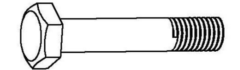
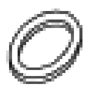
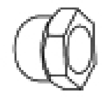
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ DU CINÉMA D'ANTAN, un produit de la Collection d'époqueMD de Nostalgia Electrics. Ce chariot de style vendeur de maïs soufflé de 122 cm (48 po) de hauteur sera le point de mire de toutes les fêtes. Il peut faire éclater huit tasses (1,9 L) de maïs chauds, frais par lot. Ayant une apparence des salles de cinéma d'antan et des carnavals du début du XIXe, le CHARIOT À MAÏS DU CINÉMA D'ANTA est conçu pour la maison. Il dispose d'une large chaudière en acier inoxydable et d'un système de brasage intégré ainsi que d'un dispositif collecteur des grains de maïs pour conserver chaque lot exempt de grains de maïs non éclatés. Il y a un compartiment à la base de l'appareil pour ranger les fournitures, ce qui permet de garder le chariot bien approvisionné et rangé. Le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ DU CINÉMA D'ANTAN est d'une conception qui est facile d'entretien. Sa hauteur accessible en facilite le service.

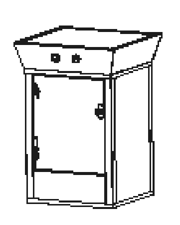
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Quincaillerie

			
No 1 Boulon (10mm) Qté 6	No 2 Boulon (20mm) Qté 4	No 3 Boulon (65mm) Qté 4	
			
No 5 Rondelle Plate Qté 8	No 6 Chapeau d'Écrou Qté 6	No 7 Vis (10 mm) Qté 2	No 8 Écrou Qté 2

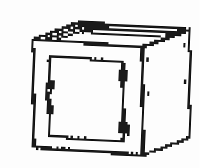
FRANÇAIS

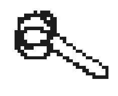
Pièces

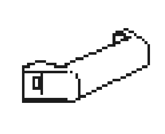


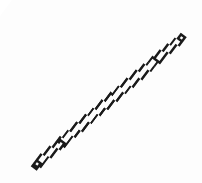

(A) Appareil Principal

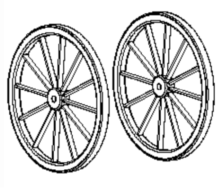

(B) Tasse à Mesurer le Maïs (2 onces)

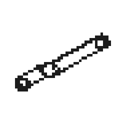

(C) Compartiment de de Rangement

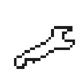

(D) Cuillère à Mesurer l'Huile

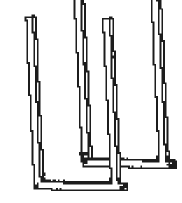

(E) Poignée-Poussoir

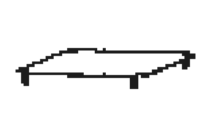

(F) Tige de l'Essieu

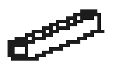

(G) Roue

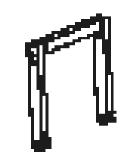

(H1) Clé

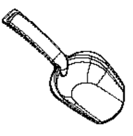

(H2) Clé


(I) Base


(J) Plaque inférieure


(K) Barre transversale

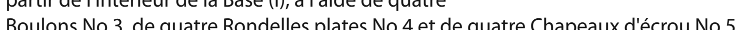

(L) Élément Inférieur

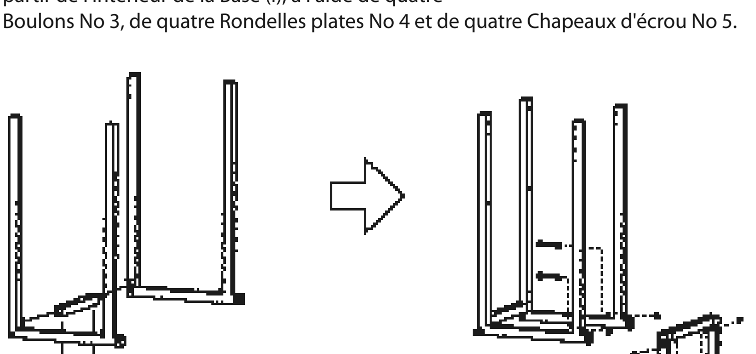

(M) Godet à Maïs

Assemblage de la base

1. Fixer la Poignée-poussoir (E) à partir de l’intérieur du Compartiment de rangement (C) à l'aide des vis No 6 et des Écrous No 7 prévus.

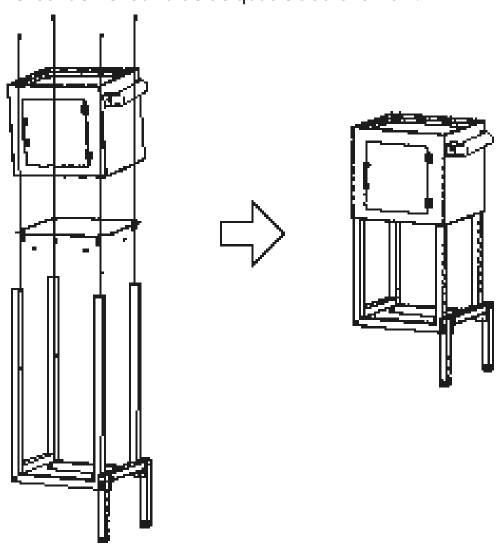
2. Insérer la Barre transversale (K) dans les fiches carrées situées à l'intérieur de la Base (I), puis fixer solidement en dessous à l'aide des deux Boulons No 2. Insérer l'Élément inférieur (L) sur les extrémités saillantes de la Base (I), puis fixer à partir de l'intérieur de la Base (I), à l'aide de quatre Boulons No 3, de quatre Rondelles plates No 4 et de quatre Chapeaux d'écrou No 5.





3. Fixer solidement la Plaque inférieure (J) à la Base (I) à l'aide de quatre Vis No 1.

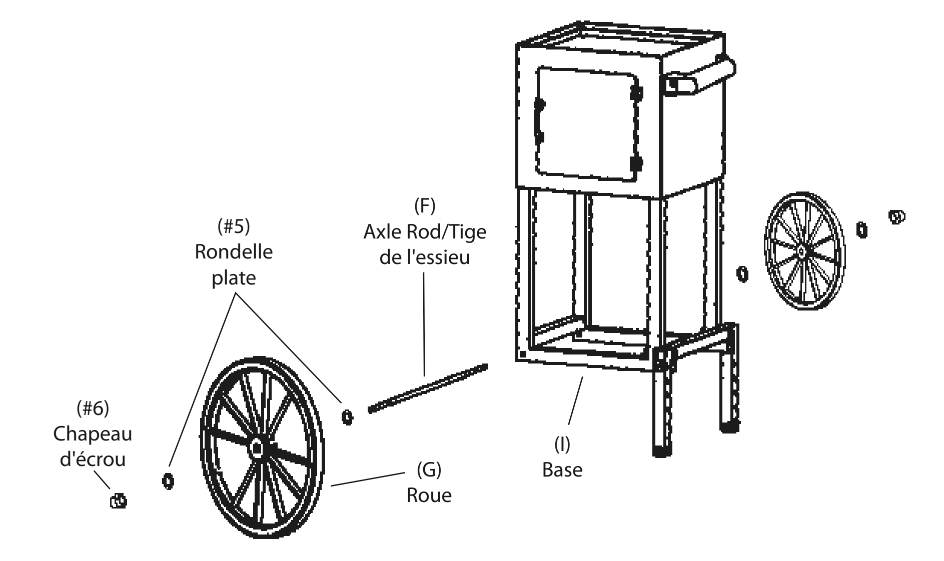
4. Assembler la Base (I) au fond du Compartiment de rangement (C), puis fixer solidement à l'aide de quatre Boulons No 2.



FRANÇAIS

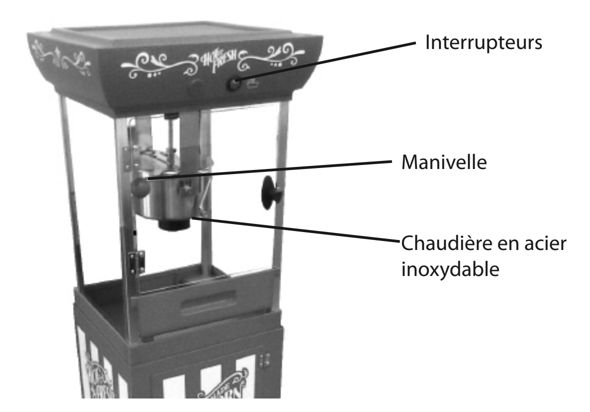
Assemblage des roues

1. Insérer la Tige de l'essieu (F) dans la Base (I).
2. Poser une rondelle plate No 4. Faire glisser la Roue (G) sur la Tige de l'essieu (F), puis ajouter une seconde Rondelle plate No 4.
3. Utiliser l'extrémité de la Clé (H2) avec petite encoche pour maintenir l'encoche de la Tige de l'essieu en place. Tout en tenant Tige de l'essieu (F) en place, serrer le Chapeau d'écrou No 5 avec la Clé (H1).
4. Ajouter une Rondelle plate No 4, la seconde Roue (G), une autre Rondelle plate No 4 et un Chapeau d'écrou No 5 de l'autre côté de la Tige de l'essieu (F), selon les consignes susmentionnées.



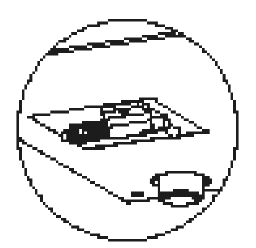
FRANÇAIS

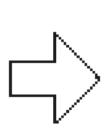
Assemblage de l'appareil principal

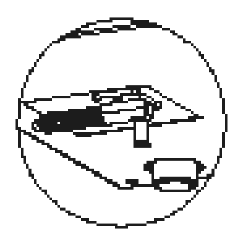


1. Placer l'Appareil principal (A) sur le dessus du Compartiment de rangement (C).

2. S'assurer que les deux goupilles d'insertion au fond de l'Appareil principal (A) s'alignent correctement de manière à ce que l'Appareil principal (A) puisse se verrouiller sous la barre du Compartiment de rangement (C).







FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant sa première utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant avec une éponge, une serviette ou un chiffon humide non abrasi(f)ve, puis l'assécher avec une serviette sèche non abrasive. Essuyer l'intérieur de la Chaudière et s'assurer qu'elle est correctement placée sur les supports avant de la démarrer.

1. En premier lieu, trouver une surface plane près d'une prise murale avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné d'une source d'eau. Il est acceptable que vous utilisiez une rallonge, s'il y a lieu.
2. Rassembler les fournitures nécessaires pour faire le maïs éclaté : le maïs, les assaisonnements, les bols ou les sacs pour le maïs, l'huile de cuisson, la Tasse à mesurer le maïs (B) et la Cuillère à mesurer l'huile (D). (La Tasse à mesurer le maïs et la Cuillère à mesurer l'huile ne sont pas comprises avec votre appareil.)
3. Brancher l'appareil en s'assurant que l'interrupteur est à la position OFF (arrêt).
4. S'assurer que la Chaudière est correctement placée sur les supports avant de la démarrer.
5. S'assurer que la Chaudière est branchée.
6. Mettre l'appareil à la position ON (marche) en appuyant sur l'interrupteur qui se trouve sur le dessus de l'appareil (voir l'illustration ci-dessus pour l'emplacement des interrupteurs). Laisser l'appareil fonctionner pendant 3-5 minutes pour réchauffer la Chaudière.
7. Mettre l'appareil à la position OFF (arrêt).
8. Utiliser la Cuillère à mesurer l'huile (D) prévue avec votre CHARIOT À MAÏS DU CINÉMA D'ANTAN pour ajouter une cuillerée à table de votre huile à maïs préférée à la Chaudière. Pour un meilleur éclatement du maïs, il est préférable que vous utilisiez de l'huile végétale.
9. Ajouter le maïs en grains à la Chaudière à l'aide de la Tasse à mesurer le maïs (B). REMARQUE : Si vous utilisez des emballages prémesurés de grains de maïs ou des ensembles de maïs soufflé, vous devez toujours mesurer les grains de maïs et l'huile en utilisant la Tasse à mesurer le maïs (B) et la Cuillère à mesurer l'huile (D). Toujours suivre la règle suivante : 1 c. à soupe d'huile + 2 oz maïs soufflé = 8 tasses de maïs soufflé.
10. Mettre l'appareil à la position ON (marche), puis fermer la porte. En un rien de temps, vous entendrez le maïs éclaté. Du maïs frais et chaud commencera à sortir des rabats de la Chaudière – comme dans une salle de cinéma!
11. Utiliser votre Godet à maïs (M) pour prendre et servir.

CONSEILS PRATIQUES

FUMÉE

Si votre CHARIOT À MAÏS DU CINÉMA D'ANTAN commence à fumer durant la cuisson, il se peut qu'il y ait une accumulation de graisse. Afin de diminuer le risque de fumée, s'assurer de nettoyer l'intérieur de la Chaudière entre les utilisations.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Débrancher la fiche extérieure de la prise murale ainsi que le moteur de la Chaudière à l'intérieur de l'Appareil principal (A).
2. Utiliser une éponge, une serviette ou un chiffon légèrement humide, non abrasi(f)ve pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'Appareil principal (A), puis l'assécher avec une serviette sèche non abrasive.
3. Débrancher le moteur de la Chaudière, puis retirer la Chaudière des supports.
4. Retirer la Chaudière de l'Appareil principal (A). Après le retrait de la Chaudière de l'Appareil principal (A), remplir la Chaudière au ⅔ tiers d'eau chaude savonneuse.
5. Laisser reposer la Chaudière pendant 15 – 20 minutes pour retirer la graisse. (Le temps peut varier – faire preuve jugement quant au nettoyage à effectuer.)
6. Vider l'eau. S'il y a lieu, utiliser le côté rugueux de l'éponge pour récurer l'intérieur de la Chaudière.
7. Rincer soigneusement l'intérieur, puis assécher.
8. Essuyer l'extérieur de la Chaudière avec un chiffon humide, puis assécher.

   REMARQUE : Pour protéger la prise du moteur de l'humidité, ne jamais immerger la Chaudière dans quelque liquide. Ne jamais placer des pièces dans le lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

RECETTES

LE CHARIOT À MAÏS DU CINÉMA D'ANTAN fait du maïs chaud, frais, de style de salle de cinéma chaque fois – en tout temps.

Profitez de votre maïs fraîchement éclaté de plusieurs façons :

- maïs régulier de style salle de cinéma – ajouter du beurre et du sel;
- ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs pour un goût de maïs sucré;
- maïs parfumé – ajouter les assaisonnements de l'ensemble d'assaisonnement pour maïs de gourmet.
- Essayer certaines de ces recettes agréables :

MAÏS SOUFFLÉ AU PARMESAN

- 3,79 L de maïs soufflé
- 5 mL à t. de poudre d'ail
- 3 petits oignons verts, finement hachés
- 2½ mL à t. de poivre moulu
- 5 mL à t. de sel
- 90 g. de fromage parmesan, râpé (au goût)
- 45 mL à t. d'huile d'olive, préchauffée

Maïs soufflé avec le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ DU CINÉMA D'ANTAN, tel qu'il est indiqué à la Page 10.

Mélanger la poudre d'ail, les petits oignons verts, le poivre moulu, le sel de mer et le fromage parmesan. Réserver.

Dans un bol à mélanger, arroser le maïs avec l'huile d'olive préchauffée.

Remuer jusqu'à ce que le maïs soit recouvert.

Ajouter graduellement les ingrédients secs en remuant jusqu'à ce que le maïs soufflé soit bien recouvert.

Vous pourrez également saupoudrer le maïs soufflé avec les ingrédients déposés dans un sac en papier ou en toile.

BOULES DE MAÏSOUFFLÉ TRADITIONNEL

- 70 g. de maïs soufflé
- 120 mL de sirop de maïs
- 100 g. de sucre cristallisé
- 2½ mL à thé de sel
- 1 bâtonnet de beurre, mou

Maïs soufflé avec le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ DU CINÉMA D'ANTAN, tel qu'il est indiqué à la Page 10.

Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et faire fondre à feu moyen pendant 3 minutes.

Ajouter le maïs soufflé, remuer à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit recouvert de façon uniforme.

Retirer du feu.

Utiliser le beurre mou pour former des boules pendant que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.

Envelopper les boules dans un plastique, attacher, puis conserver à la température ambiante.

FRIANDISE CHUNKY MONKEY

- 3.79 L de maïs soufflé
- 1 sac de 340 g. de grains de chocolat mi-sucré
- 1 sac de 340 g. de morceaux de beurre d'arachide
- 119 g. de croustilles de bananes émiettées
- 1 sac de 311 g. d'arachides

Maïs soufflé avec le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ DU CINÉMA D'ANTAN, tel qu'il est indiqué à la Page 10.

Faire fondre les grains de chocolat avec les morceaux de beurre d'arachide sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.

Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.

Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de bananes.

Déposer le mélange de maïs soufflé et de croustilles de bananes sur la tôle à biscuits.

Arroser le maïs soufflé et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide fondu.

Saupoudrer le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide avec des arachides.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide auront durci, casser la friandise Chunky Monkey en morceaux.

Elle peut être conservée dans des sacs au congélateur.

CROQUANT DE MAÏS SOUFFLÉ À LA MENTHE

- 3.79 L de maïs soufflé
- 1 sac de 340 g. de grains de chocolat noir ou mi-sucré
- 160 g. de bâtonnets de menthe, concassés

Maïs soufflé avec le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ DU CINÉMA D'ANTAN, tel qu'il est indiqué à la Page 10.

Faire fondre le chocolat sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.

Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.

Étendre le maïs soufflé sur une tôle à biscuits de façon uniforme.

Arroser le maïs soufflé de chocolat fondu.

Déposer des morceaux de bâtonnets de menthe sur le chocolat.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat aura durci, casser le croquant de maïs soufflé à la menthe en morceaux.

Il peut être conservé dans des sacs au congélateur.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

CHARIOT À MAÏS DU CINÉMA D'ANTAN CCP399

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :
Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.